

## **10. ВИЗНАЧЕННЯ СКЛАДУ АЦИЛГЛІЦЕРИНІВ ОЛІЇ НОВИХ ЛІНІЙ НАСІННЯ СОНЯШНИКУ**

**К.В. Куниця, О.А. Литвиненко**

**Ф.Ф. Гладкий**

*Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»*

**В.О. Бахмач**

*Національний університет харчових технологій*

Відомо, що хімічні, фізичні та біологічні властивості олій і жирів залежать не лише від виду та кількості жирних кислот, а також від розташування цих жирних кислот у молекулі триацилгліцерину. Зазвичай жири та олії складаються із різнокислотних ацилгліцеринів, а не із суміші однокислотних, тому характеристики триацилгліцерину залежать від положення, яке кожна ацильна група займає в молекулі гліцерину.

Метою нашої роботи є визначення структури триацилгліцеринів олії нових ліній насіння соняшнику з підвищеним вмістом насичених жирних кислот. Досліджено олію трьох видів насіння соняшнику з підвищеним вмістом насичених жирних кислот X 525 В, Мх 53 Б, X 114 В, надані Інститутом рослинництва ім. В.Я. Юр'єва (м. Харків). Склад ацилгліцеринів зазначених зразків олії визначено методом ензиматичного гідролізу олії. На підставі жирно-кислотного складу початкової олії і 2-моноацилгліцеринів обчислено груповий склад ацилгліцеринів і вміст окремих ацилгліцеринів певної будови.

Результати досліджень складу ацилгліцеринів зразків олії підтверджують наявність в олії ліній соняшнику 2-олеодінасичених ацилгліцеринів (тип GS2U), що складають основу «спеціальних» жирів, в тому числі і какао-масла. Це, в свою чергу, повинно дати можливість одержати шляхом фракціювання соняшникової олії насиченого типу такі жири, що мають підвищену температуру плавлення і відповідний склад ацилгліцеринів, та використовувати їх як жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Результати досліджень будуть застосовані для дослідження та контролю процесу фракціювання олії з підвищеним вмістом насичених жирних кислот.